Comment la pomme de terre a-t-elle changé le monde?

Mme Jane Seabrook et M. Richard Tarn, Centre de recherches sur la pomme de terre, Fredericton (N.-B.)

Jetons un coup d'oeil à cet humble légume qu'est la pomme de terre. C'est une tige souterraine amylacée brune constituée en grande partie d'eau (80 p. 100). Elle ne paie pas de mine, mais elle peut, avec un produit laitier comme du fromage ou du yogourt, assurer votre subsistance. La pomme de terre est le féculent le plus nutritif au monde. Elle contient plus de protéines, de vitamines et de minéraux que le riz, le blé, le sorgho ou le maïs.

Ce sont les conquistadors qui, au XVIe siècle, nous ont ramené la pomme de terre d'Amérique du Sud. Sur ce continent, la pomme de terre était une ancienne plante cultivée qui se présentait sous diverses formes... tubercules rouges ou bleus, chair colorée et formes inhabituelles. Même aujourd'hui, les pommes de terre servies dans nos restaurants sont beaucoup plus variées qu'ailleurs.

Des fouilles archéologiques ont révélé que la pomme de terre, le maïs et d'autres plantes alimentaires étaient cultivés dans la cordillère des Andes, en Amérique du Sud, il y a au moins 8 000 ans. La pomme de terre, tout comme la tomate et l'aubergine, fait partie de la famille des solanacées et compte plus de 2 000 espèces apparentées dans le monde, dont moins de 200 produisent des tubercules.

Le nom de « patate » que l'on donne couramment à la pomme de terre provient probablement du mot batata, le nom que les Arawak des Caraïbes donnaient à la patate douce. Cela n'est pas surprenant, car les premiers explorateurs et herbalistes du XVI siècle ont souvent donné le même nom à différentes plantes.

Les premières pommes de terre d'Amérique du Sud sont probablement arrivées en Espagne vers 1570. Il s'agissait de petits tubercules bosselés qui n'étaient, au début, qu'un objet de curiosité. La plupart des gens avaient peur d'en manger. Mais, graduellement, la pomme de terre a gagné en popularité.

Un courtisan du roi de France postait des gardes autour de parcelles de pomme de terre le jour et laissait les parcelles non gardées la nuit. Les paysans, s'imaginant que ce qui méritait d'être gardé pouvait être utile, sont venus dérober des tubercules la nuit. Et c'est ainsi que la pomme de terre est devenue un aliment courant.

La pomme de terre est devenue tellement populaire que des groupes importants de populations indigentes ont compté presque exclusivement sur elle pour leur subsistance. Cette source alimentaire unique a été à l'origine de la grande famine, en Irlande, qui a

décimé plus d'un million de personnes, lesquelles sont mortes de faim après que le mildiou ait anéanti les cultures de pomme de terre plusieurs années de suite. Pour améliorer leur sort, les Irlandais ont émigré en grand nombre en Amérique du Nord.

Les premiers colons européens en Amérique du Nord ont apporté avec eux des pommes de terre qui s'étaient adaptées aux étés plus longs et au climat plus chaud de l'Europe. Après des centaines d'années d'adaptation, ces pommes de terre ne ressemblent plus tellement aux pommes de terre indigènes d'Amérique du Sud. Plus tard, des variétés de pomme de terre d'Amérique centrale et du Sud ont été importées en Amérique du Nord. L'une des premières variétés, la « Garnet Chili », est une longue pomme de terre à la peau rouge qui demeure un objet de curiosité.

Les pommes de terre cultivées au Canada par les premiers colons n'étaient pas particulièrement bien adaptées à nos sols froids au printemps et à notre courte saison de croissance. Peu à peu, les agriculteurs ont sélectionné des souches davantage adaptées aux conditions canadiennes.

AAC effectue des recherches sur nombre des cultures vivrières les plus importantes au monde dans certains de ses 19 centres de recherche disséminés dans tout le Canada.

Leur valeur nutritive élevée fait des pommes de terre un aliment toujours intéressant dans les pays en développement. C'est dans les climats chauds que se poursuit maintenant la croissance de la production de la pomme de terre dans le monde. Le Centre international de la pomme de terre à Lima (Pérou), l'un des centres de développement des cultures dans le monde, consacre la majeure partie de ses efforts à adapter la pomme de terre comme « culture d'hiver dans les pays chauds. Plusieurs entreprises de transformation de la pomme de terre nord-américaines ont récemment ouvert des installations de culture de pommes de terre de semence et des usines de pommes de terre frites en Chine, signe de l'intérêt marqué pour la pomme de terre dans le pays le plus peuplé du monde.

Ainsi, la prochaine fois que vous dégusterez un délicieux pâté chinois, des pérogies, de la poutine ou un plat de poisson et frites, rappelez-vous que l'humble pomme de terre, qui poussait dans les hautes montagnes des Andes, est arrivée en Europe par les galions espagnols et nous est parvenue grâce à nos ancêtres européens qui ont émigré au Canada. »

Pour de plus amples renseignements, visitez www.agr.gc.ca.

Ce document a été rédigé à partir de l'article publié en anglais dans le bulletin de l'Association du Jardin botanique de Fredericton. 18(1) : hiver 2006.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2008

N° de catalogue A22-477/2008F
ISBN 978-0-662-04986-9
N° AAC10764F

Also available in English under the title:
How Potatoes Changed the World